

JADŁOSPIS DIETA WEGETARIAŃSKA

	<i>ALERGENY</i>	<i>WARTOŚĆ KALORYCZNA</i>	<i>WARTOŚĆ ODŻYWCZA</i>	<i>DIETA WEGETARIAŃSKA</i>
04.12.2023				
śn.	1, 7	686kcal	Białko : 18,2g Tłuszcz: 22,7 Węglowodany: 107,8g Cukry proste: 28,6g Kw. tł. nasycone: 6,17g Błonnik pokarmowy 6,3 Sód: 1106mg	chleb pszenny, masło roślinne, kawa z mlekiem zupa mleczna twaróg
ob.	1, 7, 9	710 kcal	Białko : 26.8g Tłuszcz: 33.9g Węglowodany: 84,7g Cukry proste: 2,6g Kw. tł. nasycone: 11,49g Błonnik pokarmowy 10,1g Sód: 848mg	rosół wegetariański z kaszką jajko sos pomidorowy makaron jabłko
kol.	1,4	750kcal	Białko : 18,9 Tłuszcz: 22,8g Węglowodany: 127,4g Cukry proste: 3,3g Kw. tł. nasycone: 5,82 mg Błonnik pokarmowy 10,9 Sód: 1204 mg	chleb żytni, masło, herbata konserwa rybna jabłko
05.12.2023				
śn.	1	667kcal	Białko : 18,1mg Tłuszcz: 21,5mg Węglowodany: 116,3 mg Cukry proste: 29g Kw. tł. nasycone: 7,38g Błonnik pokarmowy 2,3g Sód: 1037mg	chleb pszenny, masło roślinne, kawa z mlekiem, twaróg dżem
ob.	1, 7, 9,	899kcal	Białko : 28,2mg Tłuszcz: 22,1g Węglowodany: 122,4 Cukry proste: 3,6 Kw. tł. nasycone: 6,29g Błonnik pokarmowy 14,3g Sód: 386mg	z. z marchewki wegetariański sos spaghetti makaron jabłko
kol.	1,4	765kcal	Białko : 16,7g Tłuszcz: 17,6g Węglowodany: 125,7g Cukry proste: 5,3g Kw. tł. nasycone: 8,56g Błonnik pokarmowy 13,9g Sód: 1101 mg	chleb żytni, masło roślinne. herbata, ser topiony pomidor

06.12.2023				
<i>śn.</i>	1, 7	650kcal	<i>Białko : 26,2g Tłuszcz: 57,5g Węglowodany: 110,7g Cukry proste: 24,7g Kw. tł. nasycone: 17,87g Błonnik pokarmowy 3,8g Sód: 129mg</i>	chleb pszenny, masło roś., kawa z mlekiem zupa mleczna ser żółty
<i>ob.</i>	1,7, 9	869kcal	<i>Białko : 40,3 Tłuszcz: 30,8 Węglowodany: 204,8g Cukry proste: 20,1g Kw. tł. nasycone: 10,55g Błonnik pokarmowy 24,8g Sód: 367mg</i>	z . z kalarepy kotlet jajeczny ziemniaki buraczki
<i>kol.</i>	1,7	702kcal	<i>Białko : 23,5g Tłuszcz: 13g Węglowodany: 109,6 Cukry proste: 2,9g Kw. tł. nasycone: 6,1g Błonnik pokarmowy 13,3g Sód: 1202mg</i>	chleb żytni, masło roś. herbata, ser topiony pomidor
07.12.2023				
<i>śn.</i>	1, 7	954kcal	<i>Białko : 19,5g Tłuszcz: 36,4g Węglowodany: 114,8g Cukry proste: 19,7g Kw. tł. nasycone: 9,3g Błonnik pokarmowy 3,3g Sód: 1155mg</i>	chleb pszenny, masło roś., zupa mleczna kawa z mlekiem, marmolada jajko
<i>ob.</i>	1,3,7,9	808kcal	<i>Białko : 38,3 Tłuszcz: 36,4 Węglowodany: 143,6 Cukry proste: 11,2 Kw. tł. nasycone: 4,37 Błonnik pokarmowy 19,7 Sód: 1486mg</i>	rosół wegetariański z makaronem risotto z warzywami jabłko
<i>kol.</i>	1,7	652kcal	<i>Białko : 21,5g Tłuszcz: 8,2g Węglowodany: 137,6 Cukry proste: 2,9g Kw. tł. nasycone: 6,1g Błonnik pokarmowy 17g Sód: 1254mg</i>	chleb żytni, masło roś. herbata, konserwa rybna jabłko

08.12.2023				
<i>śn.</i>	1, 3, 7	750kcal	<i>Białko : 24,2g Tłuszcz: 37.5g Węglowodany: 118.7g Cukry proste: 14,7g Kw. tł. nasycone: 15,87g Błonnik pokarmowy 2,8g Sód: 129mg</i>	chleb pszenny, masło roślinne, kawa z mlekiem, zupa mleczna powidłą
<i>ob.</i>	1,4,7,9	967kcal	<i>Białko : 15,3g Tłuszcz: 30,8 Węglowodany: 214,8g Cukry proste: 20,1g Kw. tł. nasycone: 11,55g Błonnik pokarmowy 14,8g Sód: 367mg</i>	zupa pomidorowa z ryżem ryba gotowana ziemniaki surówka z kapusty pekińskiej
<i>kol.</i>	1,7	685kcal	<i>Białko : 23,5g Tłuszcz: 13g Węglowodany: 109.6 Cukry proste: 2,9g Kw. tł. nasycone: 6,1g Błonnik pokarmowy 13,3g Sód: 1202mg</i>	chleb żytni, masło roślinne. herbata, twaróg sałata
09.12.2023				
<i>śn.</i>	1, 7	654kcal	<i>Białko : 19,5g Tłuszcz: 26,4g Węglowodany: 119.8g Cukry proste: 14,7g Kw. tł. nasycone: 9,3g Błonnik pokarmowy 3,3g Sód: 1112mg</i>	chleb pszenny, masło roślinne, zupa mleczna dżem ser topiony
<i>ob.</i>	1,3,7,9	951kcal	<i>Białko : 28,3 Tłuszcz: 31,4 Węglowodany: 123,6 Cukry proste: 11,2 Kw. tł. nasycone: 4,37 Błonnik pokarmowy 11,7 Sód: 1286mg</i>	krupnik klops warzywny w sosie pomidorowym ziemniaki surówka z selera i jabłka
<i>kol.</i>	1,7	602kcal	<i>Białko : 24,5g Tłuszcz: 8,2g Węglowodany: 107,6 Cukry proste: 2,9g Kw. tł. nasycone: 6,1g Błonnik pokarmowy 11g Sód: 1003g</i>	chleb żytni, masło roślinne. herbata, jajko jabłko

10.12.2023				
<i>śn.</i>	<i>1, 7</i>	<i>614kcal</i>	<i>Białko : 19,5g Tłuszcz: 26,4g Węglowodany: 119,8g Cukry proste: 14,7g Kw. tł. nasycone: 9,3g Błonnik pokarmowy 3,3g Sód: 1112mg</i>	chleb pszenny, masło roślinne, zupa mleczna sałatka jarzynowa twaróg
<i>ob.</i>	<i>1,7, 9</i>	<i>871kcal</i>	<i>Białko : 28,3 Tłuszcz: 31,4 Węglowodany: 123,6 Cukry proste: 11,2 Kw. tł. nasycone: 4,37 Błonnik pokarmowy 11,7 Sód: 1286mg</i>	rosół wegetariański z ryżem naleśniki z dżemem jabłko
<i>kol.</i>	<i>1,7</i>	<i>678kcal</i>	<i>Białko : 24,5g Tłuszcz: 8,2g Węglowodany: 107,6 Cukry proste: 2,9g Kw. tł. nasycone: 6,1g Błonnik pokarmowy 11g Sód: 1003g</i>	chleb żytni, masło roślinne. herbata, ser topiony pomidor

Kuchnia zastrzega sobie prawo zmian w jadłospisie.

ALERGENY:

1. Zboża zawierające gluten (pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz)
2. Skorupiaki i produkty pochodne
3. Jaja i produkty pochodne
4. Ryby i produkty pochodne
5. Orzeszki ziemne (arachidowe i produkty przygotowane na ich bazie)
6. Soja o produkty pochodne
7. Mleko i produkty pochodne
8. Orzechy (migdały, orzechy laskowe, włoskie, pistacjowe, makadamia i produkty pochodne)
9. Seler i produkty pochodne
10. Gorczyca i produkty pochodne
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne
12. Dwutlenek siarki
13. Łubin (produkty przygotowane na ich bazie)
14. Mięczaki (produkty przygotowane na ich bazie)

SPORZĄDZIŁ:

Specjalista Dietetyk

mgr inż. Daria Marciniak

